Дата:

ЛАБОРАТОРНА робота № 5

**Оцінювання якості круп**

**Мета:** навчитись оцінювати якість круп.

**Матеріали та обладнання**: гречана крупа, пшоно, шпателі, набори сит, лупа, розбірні дошки, терези, бюкси, водяна баня, порцелянова чашка, сушильна шафа, ексикатор, щіпці, Державний стандарт на гречану крупу та пшоно (додаток 1), еталони.

**Література.** Л – 6, c. 116 – 119; Л – 2, с. 54 – 55.

**Методичні вказівки**

Ознайомитись з методиками та зробити аналіз якості гречаної крупи (І варіант) та пшона (ІІ варіант) за всіма показниками.

**Завдання**

1. Відбір проб, визначення зараженості круп комірними шкідниками.

2. Органолептичне оцінювання, визначення вологості та крупності круп.

**Хід роботи**

**Завдання 1. Відбір проб, визначення зараженості круп комірними шкідниками.**

а) Описати методику відбору об’єднаної проби круп.

б) Пронумерувати показники якості в тій послідовності, в якій їх визначають при оцінці якості круп:

*крупність чи номер крупи та вміст домішок;*

*зараженість комірними шкідниками;*

*вміст металодомішок;*

*вміст доброякісного ядра;*

*колір, запах, смак, наявність хрускоту;*

*зольність;*

*вологість.*

в) Заповнити таблицю, описати методику визначення зараженості круп комірними шкідниками та виконати дослід.

Призначення сит з різними отворами для визначення зараженості круп

|  |  |
| --- | --- |
| Сита | Крупи |
| з округлими отворами діаметром 2,5 та 1,5 мм |  |
| з довгастими отворами 1,2×20 мм, з округлими діаметром 1 мм |  |
| дротяні з отворами діаметром  0,8 мм та 0,63 мм |  |

Методика визначення зараженості комірними шкідниками:

Методика визначення зараженості кліщами:

Вимоги стандартів до наявності шкідників у крупах:

*Дослід 1. Визначити зараженість крупи комірними шкідниками та кліщами. Зробити висновок про відповідність стандарту.*

**Завдання 2. Органолептичне оцінювання, визначення вологості та крупності круп.**

а) Записати методики визначення кольору, запаху та смаку круп, виконати дослід.

Колір:

Запах:

Смак та наявність хрускоту від мінеральних домішок:

*Дослід 2. Визначити колір, запах та смак крупи. Зробити висновок про відповідність стандарту.*

б) Записати методику визначення вологості круп та виконати дослід.

*Дослід 3. Визначити вологість крупи.*

Зробити висновок про відповідність стандарту

в) Записати методику визначення крупності круп, вмісту битого ядра.

Висновок

Здати роботу (надсилається на електронну пошту викладача)